



FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

Montreuil, le 26 février 2018

Direction Interventions
Service Régulation des marchés et programmes
sociaux
Unité Régulation des marchés, droits à produire et
certificats

NOTE AUX OPERATEURS

contact.interventionpublique@franceagrimer.fr

OBJET : Intervention publique de beurre et de lait écrémé en poudre

**Autorisation pour la production de beurre et de lait écrémé en poudre pour
l'intervention publique
Marchandises produites en France offertes dans un autre Etat membre
Principaux critères d'éligibilité des produits pouvant être offerts**

Vu le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole,

Vu le règlement délégué (UE) n° 2016/1238 de la Commission du 18 mai 2016 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'intervention publique et l'aide au stockage privé,

Vu le règlement d'exécution (UE) n° 2016/1240 de la Commission du 18 mai 2016 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'intervention publique et l'aide au stockage privé.

La présente note a pour objet, pour ce qui concerne le beurre et le lait écrémé en poudre susceptible de faire l'objet d'offres à l'intervention publique :

- de préciser les règles applicables en matière d'autorisation des usines pour la production de ces produits,
- de fixer les règles à observer dans le cas où le beurre ou le lait écrémé en poudre produit en France est offert à l'intervention publique dans un autre Etat membre,
- de rappeler aux fabricants de beurre et de lait écrémé en poudre certaines exigences à respecter pour que les produits offerts soient éligibles à l'intervention publique.

Les règles générales relatives à la campagne d'intervention publique de beurre et de lait écrémé en poudre sont à consulter dans les conditions générales d'achat. La documentation est disponible sur www.franceagrimer.fr, rubrique, Aides / Intervention publique - Achats.

1 - AUTORISATION POUR LA PRODUCTION DE BEURRE ET DE LAIT ECREME EN POUDRE POUR L'INTERVENTION PUBLIQUE

Le règlement (UE) n°1308/2013 prévoit en son article 11 que le beurre et le lait écrémé en poudre ne sont admissibles à l'intervention publique que s'ils ont été fabriqués dans une entreprise autorisée de l'Union¹.

Les conditions à respecter pour qu'une entreprise obtienne une telle autorisation sont celles fixées par le règlement délégué (UE) n° 2016/1238 de la Commission du 18 mai 2016 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'intervention publique et l'aide au stockage privé, et en particulier son annexe IV - partie III pour le beurre et dans son annexe V – partie III pour le lait écrémé en poudre.

1.1. – Reconduction des autorisations en vigueur

Dans la mesure où un contrôle a été diligenté auprès des entreprises fabricant du beurre ou du lait écrémé en poudre en année n-1, les agréments délivrés sont reconduits en année n. En revanche, si tel n'est pas le cas, une nouvelle demande d'autorisation doit ainsi être déposée (cf article 1.2).

Par ailleurs, il est précisé que l'autorisation délivrée ou renouvelée à compter du 1^{er} janvier de l'année en cours au titre du stockage privé de beurre ou de lait écrémé en poudre est valable pour l'intervention publique sous réserve de présentation de l'engagement repris en **annexe I** pour le beurre et **annexe II** pour le lait écrémé en poudre.

1.2 - Demande et délivrance de l'autorisation

1.2.1 - Demande d'autorisation

La demande d'autorisation conforme à l'**annexe I** pour le beurre ou à l'**annexe II** pour le lait écrémé en poudre doit être transmise par courrier à l'adresse suivante :

FranceAgriMer – Direction Interventions

Service Régulation des marchés et programmes sociaux

Unité Régulation des marchés, droits à produire

12, rue Henri Rol-Tanguy

TSA 20002

93555 MONTREUIL CEDEX

L'envoi par courrier peut être précédé par un envoi par courriel à l'adresse offres.intervention@franceagrimer.fr

La demande doit parvenir à FranceAgriMer, quelle que soit sa forme, au plus tard le 1^{er} jour de la fabrication pour l'intervention publique sous peine d'inéligibilité du produit et d'irrecevabilité de l'offre.

Elle doit être accompagnée des pièces suivantes :

- la preuve que l'usine de fabrication est agréée conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 853/2004 fixant les règles d'hygiène alimentaire applicables aux denrées alimentaires d'origine animale et dispose des installations techniques appropriées,
- pour le beurre, un descriptif de la production du beurre accompagné d'un schéma détaillant la production dudit beurre, de l'arrivée du lait ou de la crème jusqu'au conditionnement et marquage des emballages,
- pour le lait écrémé, un descriptif de la production du lait écrémé en poudre selon le procédé spray accompagné d'un schéma détaillant la production dudit lait écrémé en poudre,

¹ Il est choisi de réserver le terme « agrément » pour les normes sanitaires auxquelles sont soumis les ateliers de fabrication ; le terme « autorisation » est dédié à l'activité de fabrication de produits laitiers pour l'intervention.

de l'arrivée du lait écrémé, voire du lait avant son écrémage, jusqu'au conditionnement et marquage des emballages.

1.2.2 - Contrôle préalable à la délivrance de l'autorisation

Un contrôle approfondi est effectué par le service territorial de FranceAgriMer compétent dès réception de la demande d'agrément complète afin de vérifier les éléments relatifs au procédé de fabrication et aux registres que le demandeur s'est engagé à tenir.

1.2.3 - Délivrance ou refus de l'autorisation

Sur la base du rapport de contrôle établi par son service territorial, FranceAgriMer fait connaître sa décision par courrier. Si la décision est favorable, elle précise notamment la date à partir de laquelle l'autorisation prend effet. Dans le cas contraire, elle indique les raisons du refus de délivrer l'autorisation.

1.3 - Contrôle des autorisations délivrées

Les Services territoriaux de FranceAgriMer réalisent au moins un contrôle par période de 28 jours de fabrication pour l'intervention publique de beurre ou de lait écrémé en poudre.

Le contrôle porte notamment sur la vérification du procédé de fabrication, de l'origine et de la nature des matières mises en œuvre ainsi que sur l'examen des registres que l'usine s'est engagée à tenir.

S'il a eu recours à des matières premières acquises auprès de tiers, le fabricant doit être en mesure de prouver la nature et l'origine de ces matières premières par une attestation établie par son fournisseur ou au moyen d'une facture, d'un bon de livraison ou d'un contrat de vente. Il doit informer son fournisseur que la véracité des attestations fournies est susceptible de faire l'objet d'un contrôle.

Les contrôles sont exercés auprès des fournisseurs français. Si le fournisseur est situé dans un autre Etat membre, FranceAgriMer demande à l'organisme compétent de l'Etat membre de provenance, d'attester de la nature et de l'origine des matières premières expédiées vers la France.

Toute anomalie constatée lors du contrôle conduit à une ou plusieurs des sanctions suivantes :

- *suspension ou retrait de l'autorisation pour la production de beurre ou de lait écrémé en poudre pour l'intervention publique,*
- *refus des produits offerts à l'intervention pour lesquels il est constaté un non respect des exigences en matière de date de fabrication, de procédé de fabrication ou de nature et origine des matières premières mises en œuvre,*
- *annulation des certificats délivrés pour les produits offerts dans un autre Etat membre. Les organismes compétents des Etats membres sont alors tenus informés de la remise en cause des certificats.*

L'attention des fabricants et de leurs fournisseurs est appelée sur le fait que des contrôles peuvent également être diligentés par d'autres organismes, notamment ceux compétents en France au titre du règlement (CE) n° 485/2008 relatif aux contrôles, par les États membres, des opérations faisant partie du système de financement par le Fonds européen agricole de garantie.

1.4 - Retrait et suspension d'autorisation

L'autorisation délivrée par FranceAgriMer est retirée si l'agrément sanitaire prévu à l'article 4 du règlement (CE) n° 853/2004 est lui-même retiré par les autorités compétentes. L'autorisation de FranceAgriMer ne pourra pas être rétablie tant que l'agrément sanitaire n'aura lui-même pas été rétabli.

Sauf cas de force majeure, l'autorisation peut être suspendue en cas de non-respect de l'un des engagements pris par l'établissement responsable de l'usine ou si les registres que cet établissement s'est engagé à tenir se révèlent, lors d'un contrôle effectué par FranceAgriMer ou par un autre organisme de contrôle agréé, non conformes à la réalité ou mal tenus.

La durée de la suspension est de un à douze mois en fonction de la gravité de l'irrégularité. Elle peut ne pas être prononcée s'il est établi que l'irrégularité n'a pas été commise délibérément ou par négligence grave et qu'elle est d'une importance minimale au regard de l'efficacité des contrôles réalisés par les contrôleurs de FranceAgriMer.

2 - PRODUITS DE FABRICATION FRANCAISE OFFERTS DANS UN AUTRE ETAT MEMBRE

2.1 - Principes généraux

En cas d'offre pour l'intervention publique de beurre ou de lait écrémé en poudre français dans un autre Etat membre, le fabricant ou tout opérateur y ayant intérêt doit demander à FranceAgriMer un certificat d'origine de fabrication conforme au modèle joint :

- en **annexe IV** pour le beurre, attestant que le beurre a été fabriqué dans une usine agréée, à partir de crème pasteurisée obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache produit dans la Communauté,
- en **annexe V** pour le lait écrémé en poudre, attestant que le lait écrémé en poudre a été fabriqué, dans une usine agréée, à partir de lait écrémé obtenu à partir de lait de vache produit dans la Communauté et dont la teneur en protéines a, le cas échéant, été ajustée, en phase liquide, en utilisant les matières premières permises par le point 4 sous b) de l'annexe I de la directive 2001/114/CE du Conseil du 20/12/2001.

Il ne sera fait aucune analyse sur les produits avant leur expédition vers l'Etat membre dans lequel ils seront offerts à l'intervention publique.

2.2 - Demande et délivrance du certificat

Pour obtenir le certificat, l'opérateur doit, au préalable, faire une demande de certification au moins 5 jours ouvrables avant expédition auprès du service territorial de FranceAgriMer dont les coordonnées sont disponibles sur le site de FranceAgriMer à l'adresse suivante : www.franceagrimer.fr, cliquer sur « Etablissement », puis « dans les régions », puis dans la rubrique « Consulter les documents associés » sur le fichier « Les représentations de FranceAgriMer en région ».

Les modalités d'obtention et de renseignement de ce certificat sont précisées en **annexe VI**. Un modèle de demande de certificat est joint en **annexe VII**.

3 - CRITERES D'ELIGIBILITE DU BEURRE ET DU LAIT ECREME EN POUVRE POUR L'INTERVENTION PUBLIQUE

3.1 - Date de fabrication

Les produits ne sont admissibles à l'intervention publique que s'ils ont été fabriqués pendant les 31 jours précédant le jour du dépôt de l'offre en cas d'achat au prix d'intervention, ou précédant la date limite de dépôt des offres en cas d'achat par adjudication.

Par dérogation, le lait écrémé en poudre stocké en silo ou big bags au moment de l'offre et fabriqué sur plusieurs jours, doit avoir été fabriqué au cours d'une période de trois semaines précédant la semaine de dépôt de l'offre en cas d'achat au prix d'intervention, ou au cours d'une période de quatre semaines précédant la date limite de dépôt des offres en cas d'achat par adjudication.

Au moins 2 jours ouvrables avant chaque fabrication pour l'intervention publique, un programme de fabrication conforme au modèle joint en **annexe III** doit être adressé à FranceAgriMer.

A défaut de présentation du programme de fabrication, les offres seront rejetées.

3.2 - Procédé de fabrication et nature et origine des matières premières mises en œuvre – composition et caractéristiques du beurre

Les procédés de fabrication autorisés et l'origine des matières premières pouvant être mises en œuvre ainsi que les critères auxquels doit répondre le beurre ou le lait écrémé en poudre sont repris en annexe II des conditions générales d'achat à l'intervention publique.

3.3 - Composition du produit

Le beurre et le lait écrémé doivent répondre aux critères repris en annexe I des conditions générales d'achat à l'intervention publique.

3.4 – Type de palette, conditionnement et marquage des emballages

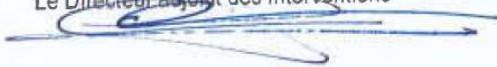
Les règles applicables au conditionnement, au marquage des emballages et au type de palettes à utiliser lors de la livraison sont reprises en annexe III des conditions générales d'achat à l'intervention publique.

4 - LITIGES

En cas de litige, seule la réglementation communautaire fait foi.

27 FEV. 2018

Pour la Directrice générale et par délégation,
Le Directeur adjoint des Interventions



Sébastien COUDERC

INTERVENTION PUBLIQUE DE BEURRE ET DE LAIT ECREME EN POUDRE

Règlement délégué (UE) n° 2016/1238

LISTE DES ANNEXES

ANNEXE I - Demande d'autorisation pour la fabrication de beurre

ANNEXE II - Demande d'autorisation pour la fabrication de lait écrémé en poudre

ANNEXE III - Programme de fabrication

ANNEXE IV - Modèle de certificat pour le beurre mis à l'intervention publique dans un autre Etat membre

ANNEXE V - Modèle de certificat pour le lait écrémé en poudre mis à l'intervention publique dans un autre Etat membre

ANNEXE VI - Modalités d'obtention et d'établissement du certificat pour les produits mis à l'intervention publique dans un autre Etat membre

ANNEXE VII - Modèle de demande de certification pour les produits mis à l'intervention publique dans un autre Etat membre

ANNEXE I**INTERVENTION PUBLIQUE DE BEURRE****Règlement délégué (UE) n° 2016/1238****Demande d'autorisation pour la production de beurre pour
l'intervention publique**

Raison Sociale du Fabricant :

Adresse du Siège Social :

Adresse de l'Usine de fabrication :

N° d'agrément au titre du règlement (CE) n° 853/2004 :

Le soussigné, (nom et qualité) :

s'engage à :

- tenir en permanence les registres consignant l'origine et la nature des matières premières mises en œuvre (quantités par fournisseur identifié par son nom et son adresse), les quantités de beurre obtenues, le conditionnement (le même pour un même lot), l'identification et la date de sortie de chaque lot de beurre avec l'indication du client identifié par son nom et son adresse,
- détenir tous les éléments permettant de vérifier que le beurre destiné à l'intervention publique a été produit directement et exclusivement à partir crème pasteurisée obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache produit dans la Communauté,
- accepter tout contrôle officiel spécifique portant notamment sur :
 - ✓ la réalité des éléments indiqués dans les registres susmentionnés, notamment l'origine de la matière grasse mise en œuvre,
 - ✓ la nature de la matière grasse contenue dans le beurre fabriqué,
 - ✓ la date et les conditions de fabrication du beurre susceptible d'être offert à l'intervention publique.
- à informer FranceAgriMer au moins deux jours ouvrables à l'avance de son intention de fabriquer du beurre pour l'intervention publique en utilisant le modèle de programme de fabrication mis à disposition par FranceAgriMer.

Fait àle

Signature (nom et prénom du signataire) et
cachet commercial

ANNEXE II
INTERVENTION PUBLIQUE DE LAIT ECREME EN POWDRE
Règlement délégué (UE) n° 2016/1238

Demande d'autorisation pour la production de lait écrémé en poudre pour l'intervention publique

Raison Sociale du Fabricant :

Adresse du Siège Social :

Adresse de l'Usine de fabrication :

N° d'agrément au titre du règlement (CE) n° 853/2004 :

Le soussigné, (nom et qualité) :

s'engage à :

- tenir en permanence les registres consignant l'origine et la nature des matières premières mises en œuvre (quantités par fournisseur identifié par son nom et son adresse), les quantités de lait écrémé en poudre, de babeurre et de lactosérum obtenues, le conditionnement (le même pour un lot), l'identification et la date de sortie de chaque lot de lait écrémé en poudre destiné à l'intervention publique, de chaque lot de babeurre et de lactosérum, avec l'indication du client identifié par son nom et son adresse,
- détenir tous les éléments permettant de vérifier que le lait écrémé en poudre destiné à l'intervention publique a été obtenu à partir de lait écrémé obtenu à partir de lait de vache produit dans la Communauté, et dont la teneur en protéines a, le cas échéant, été ajustée, en phase liquide, en utilisant les matières premières permises par le point 4 sous b) de l'annexe I de la directive 2001/114/CE du Conseil du 20/12/2001,
- détenir tous les éléments permettant de vérifier que les produits utilisés pour la standardisation de la teneur en protéines du lait écrémé ont été obtenus à partir de lait de vache produit dans la Communauté,
- accepter tout contrôle officiel spécifique portant notamment sur :
 - ✓ la réalité des éléments indiqués dans les registres susmentionnés, notamment l'origine des matières premières mises en œuvre,
 - ✓ la nature des matières premières mises en œuvre,
 - ✓ la date et les conditions de fabrication du lait écrémé en poudre susceptible d'être offert à l'intervention publique,
- à informer FranceAgriMer au moins deux jours ouvrables à l'avance de son intention de fabriquer du lait écrémé en poudre pour l'intervention publique en utilisant le modèle de programme de fabrication mis à disposition par FranceAgriMer.

Fait àle

Signature (nom et prénom du signataire) et
cachet commercial

ANNEXE III
INTERVENTION PUBLIQUE DE BEURRE OU DE LAIT ECREME EN POUVRE
Règlement délégué (UE) n° 2016/1238

Programme de fabrication

Ce programme concerne : **DU BEURRE** **DU LAIT ECREME EN POUVRE**

Le programme de fabrication est à adresser, par courrier ou télécopie ou courriel :

- au siège de FranceAgriMer :
 Adresse postale : FranceAgriMer – Direction Interventions - Unité Régulation des marchés,
 droits à produire et certificats TSA 20002 – 93555 Montreuil CEDEX
 et courriel : offres.intervention@franceagrimer.fr
- et au service territorial en charge de la réalisation des contrôles régionalement
 compétent (www.franceagrimer.fr, rubrique Lait / Aides / Intervention publique – Achats /
 « consulter les documents associés »).

Ce programme doit parvenir au siège de FranceAgriMer et au service territorial de FranceAgriMer
 compétent pour le lieu de production, au moins deux jours ouvrables avant le début des
 fabrications.

Raison sociale du fabricant :

Adresse du siège social :

Adresse de l'usine de fabrication :

Numéro d'agrément sanitaire au titre du règlement n° 853/2004 :

Je soussigné, (nom et qualité)....., déclare que dans l'usine
 dont l'adresse est reprise ci-dessus, sera fabriqué, selon le calendrier repris ci-après, le produit
 susmentionné en vue de l'offrir à l'intervention publique.

S'il s'agit de lait écrémé en poudre préciser :

- s'il sera conditionné dès sa fabrication : oui non
- si le lieu de conditionnement sera différent du lieu de fabrication oui non

Date ou période de fabrication ⁽¹⁾	Quantité prévue (en tonnes) ⁽²⁾	Date ou période de fabrication ⁽¹⁾	Quantité prévue (en tonnes) ⁽²⁾
Quantité totale prévue :			

(1) indiquer une période en démarrant au lundi sauf si votre intention est de produire sur une ou des journées particulières et ce, afin d'éviter des contrôles inutiles

(2) quantité prévisionnelle non contractuelle

Fait à

Signature et cachet commercial

Le

ANNEXE IV
INTERVENTION PUBLIQUE DE BEURRE
Règlement délégué (UE) n° 2016/1238

CERTIFICAT RELATIF AU BEURRE DESTINE A ETRE OFFERT DANS
UN AUTRE ETAT MEMBRE

NUMERO DU CERTIFICAT

contrôleur	N° d'ordre	année
Réservé au Service territorial de FranceAgriMer		

IDENTIFICATION DU DEMANDEUR DE LA CERTIFICATION

RAISON SOCIALE, ADRESSE DU DEMANDEUR ET N° D'ENREGISTREMENT ⁽¹⁾ :

.....

⁽¹⁾ correspond au N° partenaire FranceAgriMer

IDENTIFICATION DU FABRICANT DU BEURRE

NOM DU FABRICANT ET LIEU DE FABRICATION DU BEURRE :

.....

N° d'agrément de l'usine de fabrication au titre du règlement (CE) N°853/2004 ::

IDENTIFICATION DU LOT DE BEURRE DE CREME DOUCE OU ACIDE ⁽²⁾ A CERTIFIER

N° du lot de certification	Quantité totale du lot (en kg)	Poids unitaire de colis (en kg)

DETAIL DU LOT PAR JOUR DE FABRICATION

Jour de fabrication (en quantités)	Numéro de lot de fabrication ⁽³⁾	Quantité par jour de fabrication (en kg)	Jour de fabrication (en quantités)	Numéro de lot de fabrication ⁽³⁾	Quantité par jour de fabrication (en kg)

⁽²⁾ rayer la mention inutile - ⁽³⁾ indiquer « id » si le numéro de lot de fabrication correspond au quantième.

MARQUAGE DES MENTIONS OBLIGATOIRES ⁽⁴⁾

	Carton ⁽⁵⁾	Etiquette ⁽⁵⁾	Palette ⁽⁶⁾
N° identification du lot de certification			
N° identification individuelle des colis ou des palettes			
N° agrément usine de fabrication ⁽⁷⁾			
N° de lot de fabrication			
Poids net de chaque colis			
Mention « beurre de crème douce » ⁽⁸⁾			

⁽⁴⁾ cocher la (ou les) case(s) appropriée(s) : mettre au minimum 1 croix par ligne - ⁽⁵⁾ le recours à une étiquette solidaire de l'emballage peut être ou non autorisé par l'Etat membre acheteur - ⁽⁶⁾ la palette doit être livrée telle que en entrepôt désigné par l'Etat membre acheteur , sous réserve que ledit Etat membre autorise un tel marquage par palette - ⁽⁷⁾ au titre du règlement (CE) N°853/2004 - ⁽⁸⁾ à renseigner si nécessaire

I ATTESTION DU DEMANDEUR DU CERTIFICAT

Je soussigné, ⁽⁹⁾ - certifie exactes les mentions reprises au recto du présent document et que le beurre, objet du présent certificat, a été fabriqué directement et exclusivement à partir de crème pasteurisée obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache d'origine communautaire, - m'engage à me soumettre à tout contrôle permettant de vérifier les déclarations ci-dessus,	
Fait à :..... Le :.....	Signature (nom et prénom du signataire) et cachet commercial

(9) nom prénom et qualité du signataire.

II CERTIFICATION DU SERVICE TERRITORIAL DE FRANCEAGRIMER DU LIEU DU CONTROLE

Je soussigné, ⁽¹⁰⁾ certifie avoir, le..... sur le lot de beurre défini au recto : - vérifié que les emballages portaient tous les mentions obligatoires indiquées par le demandeur du certificat et que ces marquages étaient bien portés selon les indications reprises au recto, - vérifié le poids annoncé du lot et sa répartition par quantième.
Cachet et signature du contrôleur

(10) nom, prénom et qualité du signataire

III CERTIFICATION DE FRANCEAGRIMER POUR L'ORGANISME COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE DE STOCKAGE

FranceAgriMer certifie que l'usine de fabrication est agréée conformément à l'annexe IV partie III du règlement (UE) n° 2016/1238, qu'elle est soumise à des contrôles et que le beurre, objet du présent certificat, a été fabriqué directement et exclusivement à partir de crème pasteurisée obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache produit dans la Communauté. Aussi, il peut être conclu que le beurre, sous réserve de contrôles ultérieurs éventuels, répond aux conditions prévues par le règlement (UE) n° 2016/1238 pour être mis à l'intervention publique. Les contrôles visant à vérifier les critères d'éligibilité prescrits à l'annexe IV partie III du règlement (UE) n° 2016/1238 sont à réaliser dans l'Etat membre de mise en stock.	
Fait à Montreuil Le :.....	Cachet et signature

ANNEXE V

INTERVENTION PUBLIQUE DE LAIT ECREME EN POUDRE - Règlement délégué (UE) n° 2016/1238

CERTIFICAT RELATIF AU LAIT ECREME EN POUDRE DESTINE A ETRE STOCKE DANS UN AUTRE ETAT MEMBRE

NUMERO DU CERTIFICAT

N° contrôleur	N° d'ordre	année
Réservé aux Services territoriaux de FranceAgriMer		

IDENTIFICATION DU DEMANDEUR DE LA CERTIFICATION

RAISON SOCIALE, ADRESSE DU DEMANDEUR ET N° D'ENREGISTREMENT ⁽¹⁾ :
.....
.....

(1) correspond au N° partenaire de FranceAgriMer

IDENTIFICATION DU FABRICANT DU LAIT ECREME EN POUDRE

NOM DU FABRICANT ET LIEU DE FABRICATION DU LAIT ECREME EN POUDRE :
.....
N° d'agrément de l'usine de fabrication au titre du règlement (CE) N°853/2004 :
NOM DU CONDITIONNEUR ET LIEU DE CONDITIONNEMENT DU LAIT ECREME EN POUDRE ⁽²⁾ :
.....
N° d'agrément de l'usine de conditionnement au titre du règlement (CE) N°853/2004 :

(2) préciser « *idem lieu de fabrication* » si tel est le cas

IDENTIFICATION DU LOT DE LAIT ECREME EN POUDRE A CERTIFIER

N° du lot de certification	Quantité totale du lot (en kg)	Poids unitaire de colis (en kg)			
DETAIL DU LOT PAR JOUR DE FABRICATION					
Jour de fabrication (en quantième)	Numéro de lot de fabrication ⁽³⁾	Quantité par jour de fabrication (en kg)	Jour de fabrication (en quantième)	Numéro de lot de fabrication ⁽³⁾	Quantité par jour de fabrication (en kg)

(3) indiquer « *id* » si le numéro de lot de fabrication correspond au quantième.MARQUAGE DES MENTIONS OBLIGATOIRES ⁽⁴⁾

	Sacs ⁽⁵⁾	Etiquette ⁽⁵⁾	Palette ⁽⁶⁾
N° identification du lot de certification			
N° identification individuelle des sacs ou des palettes			
N° agrément usine de fabrication ⁽⁷⁾			
N° agrément usine de conditionnement ⁽⁷⁾			
N° de lot de fabrication			
Date ou semaine de fabrication ⁽⁸⁾			
Poids net de chaque sac			
Mention « lait écrémé en poudre spray » ⁽⁹⁾			

(4) cocher la (ou les) case(s) appropriée(s) : mettre au minimum 1 croix par ligne - (5) le recours à une étiquette solidaire de l'emballage peut être ou non autorisé par l'Etat membre acheteur - (6) la palette doit être livrée telle que en entrepôt désigné par l'Etat membre acheteur ; sous réserve que ledit Etat membre autorise un tel marquage par palette - (7) au titre du règlement (CE) N°853/2004 - (8) la semaine de fabrication est réservée aux marchandises stockées en silo ou big bag contenant plus d'une journée de fabrication (9) à renseigner si nécessaire.

I ATTESTION DU DEMANDEUR DU CERTIFICAT

<p>Je soussigné, ⁽¹⁰⁾,</p> <p>- certifie exactes les mentions reprises au recto du présent document et atteste que le lait écrémé en poudre, objet du présent certificat, a été fabriqué à partir de lait écrémé obtenu à partir de lait de vache produit dans la Communauté,</p> <p>- certifie que la teneur en protéines du lait écrémé a été ajustée, en phase liquide, à l'aide d'un ou plusieurs des produits prévus à l'annexe I point 4 sous b) de la directive n° 2001/114/CE et que ce(s) produit(s) a (ont) été obtenu(s) à partir de lait de vache produit dans la Communauté ⁽¹¹⁾,</p> <p>- m'engage à me soumettre à tout contrôle permettant de vérifier les déclarations ci-dessus.</p>	
<p>Fait à :</p> <p>Le :</p>	<p>Signature (nom et prénom du signataire) et cachet commercial</p>

(10) nom prénom et qualité du signataire.

(11) rayer le cas échéant cette mention

II CERTIFICATION DU SERVICE TERRITORIAL DE FRANCEAGRIMER DU LIEU DU CONTROLE

<p>Je soussigné ⁽¹²⁾, certifie avoir, le..... sur le lot de lait écrémé en poudre défini au recto :</p> <p>- vérifié que les emballages portaient tous les mentions obligatoires indiquées par le demandeur du certificat et que ces marquages étaient bien portés selon les indications reprises au recto,</p> <p>- vérifié le poids annoncé du lot et sa répartition par quantième.</p>
<p>Cachet et signature du contrôleur</p>

(12) nom, prénom et qualité du signataire

III CERTIFICATION DE FRANCEAGRIMER POUR L'ORGANISME COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE DE STOCKAGE

<p>FranceAgriMer certifie que l'usine de fabrication est agréée conformément à l'annexe V partie III du règlement (UE) n°2016/1238, qu'elle est soumise à des contrôles, que le lait écrémé en poudre, objet du présent certificat, a été fabriqué à partir de lait de vache produit dans la Communauté et que l'ajustement de la teneur en matière protéines a été réalisé en phase liquide conformément à l'article 10 § 1, point f, du règlement (CE) n°1234/2007 ⁽¹³⁾.</p> <p>Aussi, il peut être conclu que le lait écrémé en poudre, sous réserve de contrôles ultérieurs éventuels, répond aux conditions prévues par le règlement (UE) n°2016/1238 pour être mis à l'intervention publique.</p> <p>Les contrôles visant à vérifier les critères d'éligibilité prescrit l'annexe V partie III du règlement (UE) n°2016/1238 sont à réaliser dans l'Etat membre de mise en stock.</p>	
<p>Fait à Montreuil</p> <p>Le :</p>	<p>Cachet et signature</p>

(13) rayer cette dernière mention si elle l'est également dans le cartouche I du présent verso

ANNEXE VI
INTERVENTION PUBLIQUE DE BEURRE ET DE LAIT ECREME EN POUDRE
Règlement délégué (UE) n° 2016/1238

MODALITES D'OBTENTION ET D'ETABLISSEMENT DU CERTIFICAT EN CAS DE
MISE A L'INTERVENTION PUBLIQUE DANS UN AUTRE ETAT MEMBRE

1. DEMANDE DE CERTIFICATION

1.1 – Modèle de certificat

Le modèle de certificat utilisé figure en annexe IV lorsqu'il s'agit de beurre ou en annexe V lorsqu'il s'agit de lait écrémé en poudre.

1.2 – Demandeur du certificat

La demande d'établissement du certificat peut être faite par le fabricant du produit ou tout opérateur y ayant intérêt.

1.3 – Envoi d'un programme d'expédition afin de permettre la réalisation du contrôle

Pour obtenir le certificat, l'opérateur doit, au préalable, faire une demande de certification au moins 5 jours ouvrables avant l'expédition du produit auprès du Service territorial de FranceAgriMer compétent pour le lieu où les marchandises doivent être contrôlées.

La demande doit préciser :

- la nature du produit pour lequel le certificat est demandé,
- la quantité à contrôler,
- le nombre de lots à contrôler,
- le lieu où est entreposé le produit (adresse exacte),
- la date prévue pour l'expédition, y compris le cas échéant l'heure de départ,
- la société ou l'organisme à qui devra être adressé le certificat après contrôle.

2. ETABLISSEMENT DU CERTIFICAT

2.1 – Renseignement du recto du certificat par le demandeur

Le demandeur doit compléter le recto du certificat ainsi que le 1^{er} cartouche du verso et adresser le document, dûment complété, au lieu d'entreposage du produit à certifier dès qu'il a fait la demande de certification.

En outre, si le demandeur n'est pas le fabricant de la marchandise, il doit joindre au certificat une attestation du fabricant garantissant :

- s'il s'agit de beurre, qu'il a été fabriqué directement et exclusivement à partir de crème pasteurisée obtenue directement et exclusivement à partir de lait de vache d'origine communautaire,
- s'il s'agit de lait écrémé en poudre, qu'il a été fabriqué à partir de lait de vache produit dans la Communauté et, le cas échéant, que la teneur en protéines a, le cas échéant, été

ajustée, en phase liquide, en utilisant les matières premières permises par le point 4 sous b) de l'annexe I de la directive 2001/114/CE du Conseil du 20/12/2001.

Cette garantie peut être apportée au moyen d'une facture, d'un bon de livraison ou d'un contrat de vente.

Le poids est vérifié par l'inventaire et le comptage des palettes et des colis présentés.

Le non respect de ces prescriptions empêchera l'établissement du certificat ou obligera l'opérateur à retarder l'expédition du lait écrémé en poudre.

2.2 – Renseignement du verso du certificat par FranceAgriMer

Le contrôleur, après avoir procédé à ses vérifications :

- annote, en conséquence, le 2^{ème} cartouche du verso du certificat,
- et adresse le document au siège de FranceAgriMer.

Après réception du certificat, le service compétent au siège de FranceAgriMer annote le 3^{ème} cartouche du verso du certificat.

Le certificat original complété est adressé à la société ou à l'organisme désigné par l'opérateur ayant demandé la certification. Le cas échéant, une copie est adressée au demandeur du certificat.

ANNEXE VII
INTERVENTION PUBLIQUE DE BEURRE ET DE LAIT ECREME EN POUDRE - Règlement
délégué (UE) n° 2016/1238

DEMANDE DE CERTIFICATION EN CAS DE MISE A L'INTERVENTION PUBLIQUE
DANS UN AUTRE ETAT-MEMBRE

IDENTIFICATION DU DEMANDEUR DE LA CERTIFICATION

RAISON SOCIALE, ADRESSE DU DEMANDEUR ET N° D'ENREGISTREMENT (1):.....

(1) correspond au N° partenaire de FranceAgriMer

INFORMATIONS RELATIVES A LA QUANTITE A CONTROLER ET AU LIEU DE CONTROLE

NATURE DU PRODUIT A CONTROLER..... QUANTITE A CONTROLER (en tonnes) NOMBRE DE LOTS A CONTROLER..... LIEU OU EST ENTREPOSE LE LAIT ECREME EN POUDRE (indiquer la raison sociale de la société détentrice de LEP ainsi que l'adresse exacte du lieu d'entreposage).....
--

DATE PREVUE POUR L'EXPEDITION DU PRODUIT

N° du lot à certifier	Quantité (en tonnes) (2)	Date prévue pour l'expédition	Heure prévue pour l'expédition

(2) information non obligatoire mais souhaitable

INFORMATION CONCERNANT L'ENVOI DU CERTIFICAT ORIGINAL

Au demandeur <input type="checkbox"/> A l'organisme de l'Etat membre de stockage <input type="checkbox"/> Autre <input type="checkbox"/> (3)
RAISON SOCIALE DU DESTINATAIRE (4) ADRESSE DU DESTINATAIRE.....

(3) Cocher l'une des trois cases - (4) à renseigner si le certificat doit être adressé au client stockeur ou à l'organisme de l'Etat membre de stockage

SIGNATURE DU DEMANDEUR

Fait à :..... Le :..... Par (5) :.....	Signature et cachet commercial
--	--------------------------------

(5) nom prénom et qualité du signataire.

A adresser, au moins 5 jours ouvrables avant la première date d'expédition, au service territorial de FranceAgriMer compétent du lieu d'entreposage des marchandises (www.franceagrimer.fr, rubrique Lait / Aides / Intervention publique – Achats / « consulter les documents associés »).